



T 4

IGT Svizzera Italiana

Descrizione:

Profilo aromatico:

Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino alla selvaggina, come la sella di cervo, o al manzo, come l'entrecôte beurre café de Paris, lo stufato o il brasato di manzo. È delizioso anche con i formaggi ben fatti.

Temperatura:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Svizzera

Produzione: 12 Mesi in barrique

Gradazione alcolica: 13.7%

Uva: 100% Merlot

Numero articolo: 0456717

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

T 4

IGT Svizzera Italiana

Paese di origine: Svizzera
Valutazioni: Score 18/20
Uva: 100% Merlot
Produzione: 12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica: 13.7%
Temperatura: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.